SECONDI PIATTI

Baccalà coi porri all'aretina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

FILETTO DI BACCALÀ GIÀ AMMOLLATO

500 gr

PORRI 1 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3-4

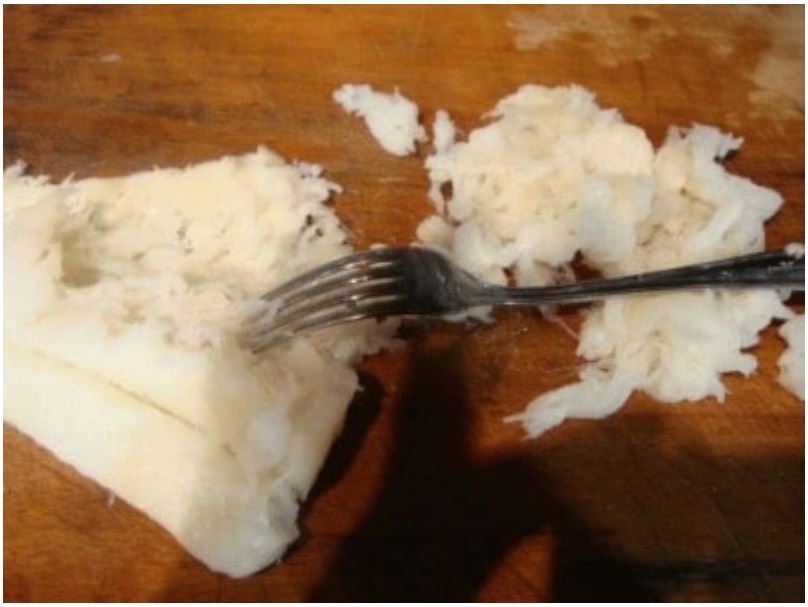
cucchiai -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

2 Con i rebbi di una forchetta sfilettate il baccalà facendo attenzione ad eliminare le eventuali lische.



3 Togliete la pelle.

4 Tagliare a rondelle i porri.

Trasferiteli in una casseruola insieme all'olio ed al pepe.

5 Coprite e fate cuocere.

6 Alla fine il liquido di vegetazione deve essere quasi del tutto assorbito.

7 Unite il baccalà sfilettato.

8 Continuate la cottura per 10-15 minuti.